

SOC CHEF



“Piña Baby”

Receta de Eric Ortuño

Chef Pastelero y Director de la Formación
Socio Fundador de L'Atelier Barcelona
Relais Desserts International

Para 20 unidades

Crema de vainilla

Chocolate blanco	170 g
Vaina de vainilla Pompona	
Soc Chef	1
Glucosa líquida Soc Chef	10 g
Leche	115 g
Gelatina bovina en polvo	
200 bloom Soc Chef	3 g
Agua	15 g
Nata líquida	200 g

Hidratar la gelatina con el agua. Hervir la leche con las semillas de vainilla, la glucosa y añadir la gelatina. Volcar encima del chocolate. Incorporar la nata líquida y mezclar. Rellenar moldes de piña. Poner un poco de crumble en el fondo e incluir el interior de piña. Congelar.

Interior de piña

Jugo de piña licuado	250 g
Piña en almíbar cortada macedonia	250 g
Azúcar	20 g
Pectina NH Soc Chef	5 g

Calentar la piña con el jugo a 40°C. Añadir la pectina encapsulada con el azúcar. Hervir. Congelar en molde cilíndrico de 3 cm x 4 cm.

Crumble

Mantequilla salada fría	50 g
Harina	50 g
Almendra en polvo	50 g
Azúcar muscovado	
Soc Chef	50 g

Arenar todo junto hasta conseguir grumos de masa. Cocer a 150°C durante 15 minutos. Enfriar.

Caviar de vainilla

Azúcar	80 g
Agua embotellada	200 g
Vaina de vainilla Pompona	
Soc Chef	1
Agar Agar Soc Chef	5 g
Aceite de girasol frío	500 g

Mezclar el agar agar con el azúcar. Calentar el agua con las semillas de vainilla y el agar agar mezclado con el azúcar. Hervir y enfriar. Recalentar la mezcla a 30°C. Con ayuda de un biberón hacer gotas en el baño de aceite frío.

Crumble reconstituido lima

Crumble	200 g
Chocolate blanco	50 g
Pasta almendra (almendra tostada salada triturada)	50 g
Piel de lima rallada	1

Mezclar el chocolate, la piel de lima, la pasta de almendra con el crumble. Enfriar.

Baño chocolate caramelizado

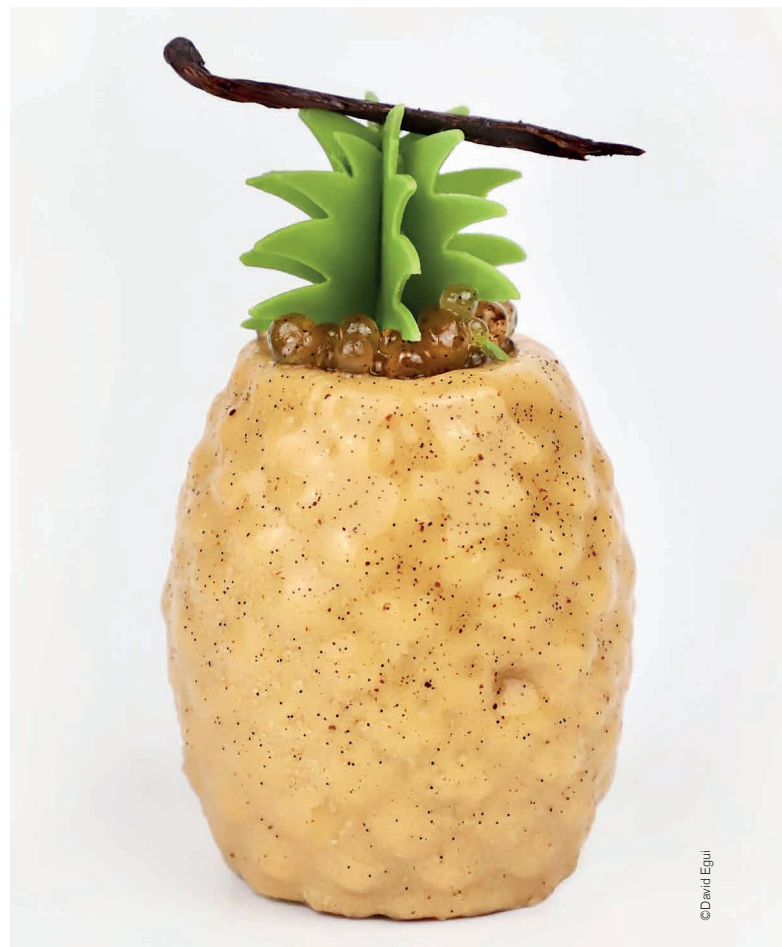
Chocolate blanco	300 g
Manteca de cacao	200 g

Caramelizar el chocolate blanco al horno a 125°C durante 30 minutos. Añadir la manteca de cacao. Utilizar a 35°C.

Brillo Vainilla

Brillo neutro Soc Chef	200 g
Vaina de vainilla Pompona	
Soc Chef	1

Rascar la pulpa de la vainilla y mezclar con el brillo neutro. Pulverizar.



©David Egui

Acabado

Bañar las piñas con el chocolate caramelizado. Hacer un hueco con una cuchara saca bolas. Rellenar con caviar de vainilla.

Acabar con un decorado de figura plana hojas de piña (chocolate blanco teñido con té matcha **Soc Chef**). Darle el último toque decorando con una vaina de vainilla. Altura del pastel 8 cm.